

# SAMMARCELLO



*Vino: Pignatello Terre Siciliane IGP*

*Produzione: 8.000 bottiglie*

*Gradazione Alcolica: 13% vol.*

*Estratto secco: 36 gr./l.*

*Uve: Pignatello 100%*

*Vigneto: Vigna di Sammarcello 3,75/ha 325 mt slm.*

*7.143 ceppi/ha Pignatello*

*Ubicazione Vigneto: Strada del Vino Erice DOC*

*Morfologia del suolo: Sassosa, Calcarea, argillosa, medio impasto*

*Sistema di allevamento: Guyot bordolese*

*Densità per ettaro: 7.143 ceppi/ha*

*Resa per ettaro e ceppo: 85 Q.li/ha 1,30 Kg. per pianta*

*Vendemmia: raccolta a mano 8/15 Settembre*

*Vinificazione: In rosso, macerazioni a 22-24°C. a temperatura controllata 12/15 gg. in Inox; la fermentazione alcolica e la malolattica in cemento.*

*Affinamento: 5 mesi in bottiglia.*



*Il Sammarcello, è il “petit vin” del Barone, il vino rosso più rappresentativo dell’azienda. Colore rubino intenso, dai lampi di porpora, caratterizzato da profumi di viola, rose ed eucalipto con aromi balsamici di frutti di bosco, cioccolata all’arancia, amarena e liquirizia.*

*Tannini setosi esaltano l’elegante struttura in un finale lungo e fruttato. Prodotto con uve Pignatello raccolte a mano nella “vigna di Sammarcello” di 3,75 Ha, coltivata a Guyot bordolese con sesto di impianto di 7.143 ceppi/ha, una resa di 85 quintali per ettaro e 1,30 Kg. per ceppo. Vinificato in acciaio con macerazione sulle bucce per 12/15 giorni a 22-24° C, la fermentazione alcolica e malolattica avvengono in vasche di cemento. 5 mesi di affinamento in bottiglia.*

*Prima annata 2015.*